

# Al Salone del Gusto formaggi orobici tra i protagonisti

## Da domani a Torino

Bergamo protagonista a Terra Madre-Salone del Gusto 2022, manifestazione organizzata da Slow Food che apre domani a Torino. La città di Bergamo è presente a Terra Madre nello spazio internazionale «Feeding the city - Nutrire la città» con due appuntamenti: nel giorno di apertura il convegno sulle food policy delle città intermedie con il ministero degli Esteri, mentre domenica si parla del «Cibo che unisce, cibo che salva» con la coop Namasté e il progetto Dispensa Sociale.

Ma sono soprattutto i formaggi orobici protagonisti della kermesse. Domani alle 17 si tiene l'incontro «Dall'Alpeggio alla Tavola: racconti dei produttori delle Valli Orobiche con i formaggi della comunità Slow Food e i presidi. Venerdì alle 12 protagoniste le Cheese Valleys con nuovi modelli di turismo sostenibile e slow experiences con degustazione di formaggi Principi delle Orobiche, come Strachitunt, Formai de Mut e Branzi, accompagnati dal pane di filiera Aspan: partecipano Alvaro Ravasio, presidente Consorzio Tutela Strachitunt, Enrico Radicchi di Slow Food Lombardia e Giorgio Lazzari, giornalista e segretario Strada del Valcalepio e

Sapori della Bergamasca. Alle 16.15 tre chicche: dall'Agri allo Stracchino all'antica, al Silter di malga. Vengono presentati e degustati tre presidi che valorizzano la lavorazione a latte crudo e l'allevamento bovino al pascolo.

Domenica alle 11 sono di nuovo protagoniste Bergamo e Brescia con le politiche del cibo e il tema della transizione ecologica: interviene il bergamasco Raul Tiraboschi, vicepresidente Slow Food Italia. Le Cheese Valleys protagoniste di un primo incontro venerdì alle 17,30. Slow Food Travel è infatti un'idea di viaggio lento, intenso, che permette di conoscere, attraverso le esperienze turistiche, il patrimonio gastronomico, culturale e sociale di un territorio. Durante Terra Madre vengono presentati 12 itinerari turistici lungo la Penisola. Per la Bergamasca interviene Giorgio Lazzari, team leader per Slow Food Travel Bergamo e le Cheese Valleys, moderato da Giacomo Miola, vicepresidente Slow Food Italia.

Infine gran finale, sempre domenica alle 17, con uno dei laboratori più attesi, «Tome di frontiera», in cui, insieme ad altri Cru dell'arco alpino, sarà presente lo Storico Ribelle, uno dei simboli della produzione casearia d'alpeggio attorno al Passo San Marco.

